

令和5年度おいしい給食 6月第4週【6月19日(月)～6月23日(金)】

6月19日(月)



本日のメインはビビンバ丼。御飯、ナムル、豚肉をコチュジャンのタレやごま油とともによく混ぜると、こん然一体となったおいしさが楽しめる韓国料理です。

ナムルはほうれん草やもやしに既に混ぜてあるので、後は肉とナムルとコチュジャンを混ぜるだけで完成。全体的に濃いめの味付けがおいしい一品でした。個人的にはスプーンが欲しかったところです。しかしスプーンだとかき込んで食べてしまうのを防ぐ意味もあるのかも、と思いました。

わかめスープは薄めの味付けで、竹の子や豆腐とともにおいしくいただきました。ビビンバ丼との味のバランスを取るメニューだったのではないかと、と思いました。

フルーツのゼリーあえは、アセロラゼリーの少し酸っぱいところが他のフルーツの甘みを引き立てているような気がしました。

ごちそうさまでした。

6月20日(火)



ズッキーニは栗原市の地場産品で、私は大好きな野菜です。豆腐ナゲットは本物と同等の食感でした。ごちそうさまでした。

6月21日(水)



先週から始まった高等部現場実習の巡回訪問や東京への出張等で検食できない日が続いていましたが、本日はギリギリで検食の時間までに学校に戻ることができました。午前中は築館地区の2か所の現場実習先を訪問しました。本校生徒が実習先で頑張っている姿に元気をもらってきました。訪問した進路指導主事と私に見せてくれた笑顔もとてもすてきでした。

さて、仙台青葉ぎょうざは、皮に練り込まれた「仙台青菜」の緑色でした。ほんのり青菜の味がするおいしいぎょうざでした。

茎わかめのいため煮は、茎わかめ、竹の子、ごぼうなどの食材をしっかりとかみ締めて頂きました。さつま揚げの味もとてもおいしかったです。

きのこ豆腐のスープは、鳥肉、しいたけ、エリンギ、豆腐等の具材がたくさん入った栄養満点の一品でした。

デザートにはヨーグルトが付きまして。ヨーグルトの濃厚な味わいを楽しめました。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした!調理員の皆さんありがとうございました。

6月22日(木)



カレーうどんにかき揚げを乗せて、かき揚げカレーうどんとしていただきました。カレーが大好きなので満足度が高いメニューでした。うどんには、かまぼこ、鳥肉、タマネギ、しいたけ、ニンジンなどたくさんの具材が入っており、この一品だけで十分なボリュームがありました。

かき揚げは、うどんのつゆでしんなりしてばらけたことで他の具材と混ざり、五目カレーうどんのような食べ方になりました。つゆは薄目の味付けだったので、かき揚げが混ざることによってちょうど良くなる感じもありました。

ブロッコリーのごまあえは、パプリカの彩りがきれいで、あっさりした味付けが良かったです。

ごちそうさまでした。おいしく頂きました。

6月23日(金)



2週間にわたって実施された高等部2、3年生の現場実習も本日が最終日です。校内で実施された1年生の校内実習も含め、高等部の生徒たちには貴重な体験となったはずですが、今日は実習先への出張はなかったため1年生の作業を見せてもらいましたが、皆、とても真剣に取り組んでいたことが印象的でした。実習を通して感じたこと、しっかりできたことや反省点などを生かして、卒業後の進路選択に結び付けてほしいと思います。

さて、今日のおいしい給食は和食メニューでした。

さわらのゆずみそ焼きは、ゆずの味が爽やかでとてもおいしかったです。小骨もなく子どもたちも食べやすいのではないかと、と思いました。

ひじきの煎り煮は、やさしい味わいでした。多くの量を調理しながら、このような繊細な味付けをできることがすばらしいと感じました。調理員の皆さん、さすがですね。

けんちん汁には、大きな里芋が二つ入っていました。柔らかくてしっかり味のあるおいしい里芋でした。もちろんほかの具材もたっぷり入っていてボリューム満点でした。

デザートにはメロンが付きまして。熟れ具合もちょうど良い甘くておいしい緑色のマスクメロンでした。

本日もおいしい給食ごちそうさまでした。調理員の皆さん、今週も本当にありがとうございました。